

きほくのまち人探訪

「全国に伝えたい鬼北町のきじの魅力」



まるいし
丸石 のりかず
則和さん

きじの生産をしながら、きじ料理専門店を営む丸石則和さん。鬼北町を盛り上げようと、きじの魅力を町内外に発信する活動も行っています。

鬼北きじ工房の職員だった丸石さんは、きじ肉を扱う中で、生産者の気持ちも知っておきたいと、平成30年からきじの生産を始めました。その後、永野市にきじ料理専門店をオープン。現在は、店舗を川上に移し、きじの加工品の販売にも取り組んでいます。

約1,000羽から始まったきじの生産は、今ではなんと、約4,000羽に増加。それでも丸石さんは「町全体の生産者

は増えておらず、生産者の高齢化や減少が大きな課題」と話します。さらに、業界全体の負担軽減に繋がりたいと、昨年、町内で初めて自動給餌機を導入しました。初期費用はかかるものの、作業時間を大幅に短縮することができたそう。その時間を利用して、力を入れる加工品開発では、気軽に持ち帰れるように常温で保存できる商品の開発に尽力しています。

丸石さんは「『きじ』と言えば鬼北町。鬼北町といえば『きじ』と言われるように、全国一の産地を目指したい」と力強く話していました。

ALTの鬼の里Diary ~ Ada's編~

「In January my family goes to the sea」



私の家族が1月に行う恒例行事は海に行くことです。祖父が母の小さい頃から毎年家族を連れて行ってくれていたそうで、私はいつも海に行くことを楽しみにしていました。暖かくはないけれど、天気の良い日にジャケットを着て浜辺を歩くことはとても気持ち良く、貝殻を集めたり、海に沈む夕日を見たりするのが好きでした。

祖父は、近くのフリーマーケットや古本屋にも連れて行ってくれました。また、行きつけのメキシカン料理のお店があり、ちょうど1月は祖父や父、

祖母の誕生日のお祝いもしていたので、いつもパーティーのような雰囲気でご過ごしていました。

来年、アメリカに戻っても祖父は大分年を取ったので、海への旅行は行かなくなっているかもしれません。私の家族だけの奇妙な伝統でしたが、私にとっては貴重な思い出となっています。

日本の生活の中で知った伝統の中には驚くようなものもありました。日本で学んだことを生かして、豊かな人生にしていきたいと思います。

地域おこし協力隊活動日記

「鬼北町で過ごす初めての冬」

地域おこし協力隊1年目
のぐち たかひろ
野口 貴博



道の駅で商品開発を行っている野口です！現在は「ひがしやま」と「あんぽ柿」の試作を行っています。鬼北町に来るまで、この2つを食べたことがありませんでしたが、実際に食べてみるとおいしさのあまりびっくりしました。

試作を行ってみると、皮むきなどの下準備から乾燥までを含めると、かなりの時間がかかっているのが試行錯誤が必要だと感じているところです。

また、だんだんと寒くなるにつれ、地域の方から「これぐらいで寒いって言っとったら冬は乗り切れんよ！」と言われました。5月に移住してきている私

は、人生で初めて過ごす鬼北町の冬です。内心ひやひやしながらもどれだけ寒いんだろう？とワクワクしています。



▲試作しているあんぽ柿